کالی مسور کی دال

اجزاء۔

کالی مسور کی دال 150 گرام

کٹی پیاز 1 عدد

املی کا گودا 1 چوتھائی کپ

دودھ 1 چوتھائی کپ

ادرک لہسن کا پیسٹ 1 چائے کا چمچ

نمک 1 چائے کا چمچ

کُٹا زیرہ 1 چائے کا چمچ

پسی لال مرچ 1 چائے کا چمچ

ہلدی آدھ چائے کا چمچ

گرم مصالحہ آدھ چائے کا چمچ بگھار کے لیے

گھی 1 چوتھائی کپ

گول لال مرچ 6 عدد

کٹُا ہوا لہسن 1 چائے کا چمچ

ترکیب۔

مسور کی دال کو ایک گھنٹے کے لیے بھگو دیں۔

اب اسے ادرک لہسن کا پیسٹ، کٹُا زیرہ، نمک، ہلدی، پسی لال مرچ، کٹی پیاز اور حسب ضرورت پانی کے ساتھ اُبال لیں۔

دال گل جائے تو اس میں املی کا گودا اور دودھ ڈال کر گاڑھا ہو جانے تک پکائیں۔

اب اس میں گرم مصالحہ شامل کر کے مکس کریں اور ایک پیالے میں نکال لیں۔

برتن میں گھی گرم کر کے گول لال مرچ اور کٹا ہوا لہسن فرائی کریں۔

پھر اس سے دال کو تڑکا لگائیں اور گرم گرم پیش کریں۔

0307-8162003